

COMMUNICATIONS

Esquisse d'un enseignement de « Technologie et Inspection carnées » Ses rapports avec le problème de la viande

par Ch. LEBLOIS

En deux communications précédentes (1), nous avons attiré l'attention sur le prix de la viande et montré la valeur exacte de certaines des armes dont les gouvernements avaient usé et dont ils pourraient être tentés de se servir encore, avec l'espoir de faire baisser ce prix; nous avons également montré l'état actuel de notre enseignement en regard de cette capitale et brûlante question.

Nous avons dessein ici, d'esquisser ce que pourrait être cet enseignement, en même temps que l'ampleur, l'importance et l'urgence de la tâche à laquelle il devrait, selon nous, préparer sans délai la profession.

Comme l'indique le titre même que nous souhaiterions voir donner à la chaire, nous concevons deux grands compartiments : l'un comprendrait l'ancienne « *Inspection des Viandes* » amplifiée, l'autre la technologie carnée, c'est-à-dire tout ce qui va de l'achat sur pied à la distribution au détail.

Examinons le premier de ces compartiments. L'*Inspection* de la viande ne réclame pas une intelligence exceptionnelle, mais elle est délicate, nuancée, parfois subtile. Elle exige un certain sens clinique, et elle est faite, avant tout et essentiellement, d'expérience, c'est-à-dire de quelque chose qui ne saurait autrement s'acquérir que par le nombre et par le temps. Nous tenons deux années comme le chiffre minimum au-dessous duquel on

(1) LEBLOIS Charles : Prix de la Viande et incompétences diverses. *Bull. Académ. Vétér. de France*. Mai 1952. Tome XXX, p. 177.

L'expression « Technologie et Inspection carnées » ne devrait-elle pas remplacer l'actuelle « Inspection des Viandes » ? *Bull. Académ. Vétér. de France*. Mai 1952. Tome XXX p. 000.

Bul. Acad. Vét. — Tome XXV (Juin 1952). — Vigot Frères, Editeurs

ne saurait faire un expert méritant ce nom; et pour fixer les idées dans un domaine qui nous est familier : dix-huit mois à l'Abattoir de Paris-La Villette, six mois aux Halles Centrales de Paris.

Il s'agira donc, dans un enseignement post-scolaire, d'intégrer pendant deux ans les élèves, au personnel même de ces établissements et sous la direction de moniteurs recrutés parmi les vétérinaires sanitaires reconnus comme doués des meilleures capacités techniques et pédagogiques.

Cela suppose, bien entendu, que ces deux grands centres que sont l'Abattoir de La Villette et les Halles Centrales soient entre les mains de l'Enseignement, et non seulement entre ses mains, mais encore sous son exclusif contrôle; nous entendons dire par là qu'il y soit le maître et qu'il n'y soit ni freiné, ni contré, comme nous le fûmes, mon maître ALBAN et moi, par une engeance de bureaucrates obtus fortement retranchés dans leur immobilisme papyracé.

Pour que l'Enseignement puisse prétendre à détenir cette place, encore faut-il que, tout le premier, il donne des garanties. Or, nous avons eu le sentiment, notamment aux « *Journées de la Viande* », que tel ou tel, qui écrivait ou parlait sur l'*Inspection des Viandes*, l'enseignait sans l'avoir jamais autrement pratiquée lui-même qu'entre les murs de son laboratoire. Voilà qui est déjà singulièrement grave.

Mais, ce le serait encore bien plus, et grandement dommageable pour la profession, si demain, on voyait arriver, au Capitat de Travaux Pratiques ou à l'Agrégation, des gens, dont la grande distinction ne fait aucun doute bien entendu, mais qui, de même que leurs juges ou la majorité d'entre eux, n'auraient, eux non plus, connu du contrôle des carcasses, que les échantillons hebdomadaires, sélectionnés à leur intention dans les salles de saisie. C'est le moins qu'on exige d'eux, comme on l'exigera des élèves, l'intégration pendant deux ans, dans des services tels que ceux de La Villette et des Halles Centrales.

Voilà pour le compartiment du contrôle carné.

Quant au compartiment de la technologie, sa mise en train est liée elle aussi, pour une notable part, à la possession, par l'Enseignement, d'un abattoir. Car notre action commencera à l'achat sur pied dont il faut préciser et codifier une foule de notions empiriques encore incertaines ou obscures. Nous achèterons donc sur pied et nous abattons. La pratique des abattages nous permettra de mieux en pénétrer les techniques, et de les

améliorer, s'il y a lieu, selon des principes plus rationnels et plus hygiéniques.

Ayant pratiqué le commerce de gros, et ainsi accumulé maints documents sur les rendements et les conformations, nous pratiquerons aussi le « *Détail* ». Dans un premier temps, nous assimilerons les habitudes et les tours de main de la boucherie actuelle, mais avec le dessein bien arrêté, dans un deuxième temps, de simplifier, de rationaliser cette vente au détail.

Entre la classification ternaire en viandes de première catégorie pour la pyrogénéation, de deuxième catégorie pour l'étuvation, et de troisième catégorie pour la cuisson, et le dédale, pittoresque et désuet, des appellations traditionnelles, il y a place pour une classification simple, fondée sur les trois éléments fondamentaux; proportion de déchets, degré de tendreté, degré de graisse, classification qui serait facilement intelligible à l'acheteur de cerveau moyen. Les physiologistes et les anatomistes mettront cette classification rationnelle debout.

Nous ouvrons ici une parenthèse. Sous l'expression de « *Viande pré-emballée* », vient d'être tentée une expérience intelligente et logique, pour une distribution simple de la viande et l'abaissement de son prix. Cette expérience détient, en germe, les principes exposés ici. Il serait souhaitable que tous ceux qui comprennent la gravité de ce problème qu'est le prix de la viande, s'intéressassent à cette tentative et tâchassent à l'améliorer. Si un jour, comme il est fort possible, l'étatisation du commerce de la viande s'impose — car la viande vaut le pain — c'est sous un aspect apparenté à cette formule que cette étatisation prendra corps.

A côté de l'enseignement proprement dit et parallèlement à lui, tout un monde de prospections s'offre à l'horizon des chercheurs. Dès qu'on se penche sur la viande, on voit apparaître une foule de questions, où souvent le normal s'intrique au pathologique, et dans des méandres tels, que seuls les individus rompus aux difficiles disciplines de la vie saine et de la vie malade, peuvent avoir le logique espoir d'y trouver un fil conducteur.

Conclusions

De la chair musculaire, denrée difficile en soi, la distribution au détail peut et doit être simplifiée. Il faut que disparaissent l'hermétisme de la viande, l'ésotérisme carné. Il faut, et le plus vite possible, faire, de la viande, non plus cette denrée luxueuse

entourée de mystère et ne parvenant aux ouailles que par l'intermédiaire d'une obligarchie de pontifes, de grands prêtres, d'hiérophantes, d'archidiaques ou de petits desservants, un peu trop intéressés au bénéfice de leur culte, mais une denrée clairement compréhensible à ses acquéreurs et accessible à leur portemonnaie.

Pour l'aider dans cette tâche, vers qui l'Etat pourrait-il se tourner, si ce n'est vers ceux qui, de toute évidence, en raison des disciplines auxquelles ils ont été formés, sont les mieux préparés, les détenteurs du plus riche potentiel d'action?

L'affaire dépasse largement les intérêts et le prestige professionnels. Il s'agit de quelque chose qui pourrait bien ressembler à un devoir national : Il s'agit de contribuer à nourrir rationnellement un pays et de contribuer à y assurer la paix sociale
